



Vil du imponere dine gæster med en lækker hjemmelavet islagkage med italiensk is?



Kom ind i Caféen eller ring til os på tlf. 41 33 01 41 for bestilling.

Du kan også bestille din islagkage i onlineshoppen (bestil minimum 2 dage i forvejen) www.gelatodinataura.dk

Alle vores islagkager bliver lavet på bestilling og består af vores fantastiske italienske is og evt. et chokoladelag.

Du har selvfølgelig selv mulighed for at vælge dine egne smage blandt vores italienske is og sammensætte din helt egen favorit islagkage.

Islagkagen er til 8-10 personer og du får den med hjem i en smart flamingo boks som holder islagkagen kold i ca. 30 minutter.
(depositum 50 kr. for emballage)



Kontakt os:
www.gelatodinataura.dk

Kongensgade 9, 6700 Esbjerg, tlf. 41 33 01 41
Danmarksgade 8, 7000 Fredericia, tlf. 41 33 01 31

håndlavede
islagkager

TIL DIN FEST

Bestil online: www.gelatodinataura.dk



Vælg selv smag

Du har selvfølgelig selv mulighed for at vælge dine egne smage blandt vores italienske is og sammensætte din helt egen favorit islagkage.

Islagkagen er til 8-10 personer og du får den med hjem i en smart flamingo boks som holder islagkagen kold i ca. 30 minutter.
(+depositum 50 kr. for emballage)



Kig ind i caféen for at se årstidens varianter, vi har næsten altid flg. varianter i isdisken:

- Chokolade
- Vanille
- Jordbær
- Pistacie
- Choko/mint
- Lakrids
- Tiramisu
- Blå bubblegum
- Mango sorbet
- Lemon
- Hindbær sorbet
- ACE citrus sorbet
- Cookies and cream
- Bueno
- Saltet karamel
- Raffaello
- Crunch (choko/hasselnød)
- Italiensk nougat

(forbehold for udsolgte varianter)

Vores islagkager

Islagkagerne er nok til 8/10 personer og kan holde sig ca. 3 mdr. på frost. Skal ikke tøes inden servering.



ISLAGKAGE NR. 1

Med vanille, chokolade og jordbær. Pyntet med krymmel, karamel fudge og chokoldekugler med knas

kr. 369,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 2

Med vanille og bachio (ferrero rocher agtig). Pyntet med chokoladelag, ferrero rocher og årstidens bær.

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 3

Med chokolade og stracciatella. Pyntet med flødeboller, macarons og årstidens bær.

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 4

Med lakrids og lemon. Pyntet med chokoladelag, macaronskaller og årstidens bær.

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 5

Med Vanille og saltet karamel. Pyntet med årstidens frugt

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)



ISLAGKAGE NR. 6

Med vanille og jordbær. Pyntet med store macarons og årstidens frugt

kr. 479,-

(+ 50 kr. depositum for emballage)